

PRYZYSTAWKI/ STREET FOOD APETIZERS:

PLATTER FOR TWO NON VEG/ MIX MIĘSNY PRYZYSTAWEK DLA DWÓCH OSÓB – Chrupiące pierożki z mięsem, kurczak w panierce, cebula w cieście z cieciorki/ *Meat samosas, „chicken 65”, onion bajjia* (onion fritters) (300g) **35zł**

PLATTER FOR TWO VEGETARIAN/ MIX WEGETARIAŃSKICH PRYZYSTAWEK - pierożki samosa z warzywami, warzywa w cieście z cieciorki, indyjski ser paneer / *veg samosa, veg pakora, paneer pakora* (300g) **35zł**

SEAFOOD PLATTER FOR TWO/MIX PRYZYSTAWEK Z OWOCÓW MORZA – Krewetki w ziołach i przyprawach, smażona ryba, rybne kotleciki / *Prawns with herbs and spices, fried fish, fish kebabs/* (300g) **42zł**

CHEESE BALLS – Kulki serowe (150g) **18zł**

CRISPY PRAWNS – Chrupiące krewetki w ziołach/ *Crispy Tiger prawns*(150g) **25zł**

PAPPADUM *With sweet mango chutney* – Chrupiące placuszki z mango chutney (50g) **12zł**

ZUPY/ SOUPS:

DESI CHINESE CHICKEN AND EGG DROP SPICY SOUP (200ml) **18 zł**
Ostra indochińska zupa z kurczakiem i z rozlanym jajkiem/ *Hot and spicy soup with chicken And vegetables*

SOUTH INDIAN SEAFOOD CHOWDER (200ml) **22 zł**
Południowo indyjska zupa z owoców morza w mleku kokosowym z cytryną / *Warm seafood soup in coconut milk lightly spiced with lemon*

CURRY SOUP- Zupa curry z soczewicy z ryżem i prażoną cebulą / *Soup of lentils, flavored with gentle spices, garnished with lemon and rice* (200ml) **16zł**

RASAM SOUP- Ostro-kwaśna zupa z soczewicy / *Spicy Indian lentil soup* (200ml) **16zł**

**DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MENAGERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.
SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE SPEAK TO THE MANAGER.
SERVICE IS NOT INCLUDED.**

DANIA Z JAGNIĘCINĄ/ LAMB DISHES:

CONGEE LAMB – Cienkie plastry jagnięciny w miodzie podane ze smażonym ryżem z jajkiem / *Sweet honey lamb with egg fried rice* (250g) **48zł**

YAKHNI PILAF – Pilaw z jagnięciną w szafranowym sosie / *Succulent lamb chops simmered in a saffron sauce and cooked with aromatic rice* (250g) **48zł**

KASMIRI LAMB – Soczysta jagnięcina w pomidorowym sosie z podpłomykiem i raitą / *Lamb cooked in mild tomato sauce served with Indian bread* (250g) **48zł**

DABBA GOSHT – Jagnięcina gotowana na wolnym ogniu z cebulą i soczewicą, podawana z ryżem/ *Lamb cubes slow cooked with burnt onion gravy and lentils served with rice* (250g) **48zł**

DANIA Z KURCZAKIEM/CHICKEN DISHES:

DRAGON CHICKEN – Plastry z kurczaka podsmażone w woku z papryką, cebulą w słodko-ostrym sosie/ *Hakka style chicken strips tossed with capsicum and sweet chilli home made sauce* (250g) **40zł**

CHICKEN TIKKA MAKHANI - Kawałki kurczaka marynowane w jogurcie i przyprawach, duszone z ryżem basmati / *Boneless chicken marinated in a spicy mix of yoghurt and spices slowly cooked with rice* (250g) **40zł**

CHICKEN TIKKA BIRYANI- Pieczone kawałki kurczaka w jogurcie i pomidorowym sosie z ziołami, podane z ryżem basmati / *Chicken baked in a yoghurt and tomato sauce rich with herbs and spices in long grained rice basmati* (250g) **40zł**

CHICKEN PASANDA- Duszone kawałki kurczaka w sosie z jogurtu, mleka kokosowego i orzechów nerkowca, podane z ryżem basmati / *Chicken cubes simmered in a yoghurt and coconut cream sauce with cashewnut paste* (250g) **40zł**

CHICKEN HARIYALI –Bogato przyprawiony kurczak w sosie ze szpinaku, mięty i orzechów nerkowca/ *Rich and creamy chicken cooked with spinach, mint and cashewnut*(250g) **40zł**

WOŁOWINA/BEEF:

GOA BEEF ROAST VINDALOO –Ostro kwaśna wołowina w słynnym sosie Vindaloo z Goa/ *Tangy hot Indian curry from Goa*(250g) **48zł**

BEEF KERALA STYLE – Polędwica wołowa w bogato przyprawionym, ostrym kokosowym sosie, serwowana z ryżem / *A hot beef dish cooked with whole spices in coconut milk served with rice* (250g) **48zł**

SOYA CHILLI BEEF – Polędwica wołowa smażona w woku podana ze smażonym ryżem / *Soya chilli beef with egg fried rice* (250g) **48zł**

ZESTAWY DLA DZIECI/ KIDS MENU:

MINI CHEESE BALLS – Kuleczki serowe z miodem, frytki, mały deser (200g) **25zł**

CHICKEN NUGGETS- kawałki kurczaka w *panierce z miodem*, frytki, mały deser (200g) **25zł**

DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MENAGERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.

SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.

IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE SPEAK TO THE MANAGER. SERVICE IS NOT INCLUDED.

DANIA WEGETARIAŃSKIE/ VEGETARIAN DISHES:

DAL MAHARANI – Czarna fasola i soczewica duszone w śmietanowym cebulowo-pomidorowym sosie, podane z indyjskim pieczywem/ *Black beans simmered in a creamy gravy sauteed with tomato, onions and mild spices, served with Indian bread* (250g) **35zł**

SAMOSA ALOO TIKKI CHAAT – Pierozki z warzywami, placuszek ziemniaczany z cieciorką /*Potato stuffed puffs with chickpeas, yoghurt and tamarind chutney* (250g) **35zł**

CHANNA PANEER BHATURA – Cieciorka z serem indyjskim, podawana ze smażonym podpłomykiem / *Indian cottage cheese and chick peas served with Indian bhatura bread* (250g) **35zł**

PANEER MAKHANI- Kawałki sera paneer w kremowym pomidorowym sosie, z podpłomykiem/ *Cubes of paneer cheese served in a creamy tomato sauce served with an Indian bread* (250g) **35zł**

NARGISI KOFTA- Kulki serowe w sosie orzechowym podane z ryżem basmati / *Stuffed cottage cheese balls in a mild creamy nuts sauce*(250g) **35zł**

VEGETABLE KORMA – Warzywa w delikatnym sosie śmietanowo-kokosowym /*A mild creamy coconut mix vegetable curry* (250g) **35zł**

SAAG PANEER – Klasyczne danie wegetariańskie ze szpinakiem i serem indyjskim, podawane z podpłomykiem / *Classical Indian dish of spinach and cheese in a thick cream and lightly spice sauce* (350g) **35zł**

VEG PILAF – Pilaw ryżowy z warzywami i serem paneer podany z raitą/ *Vegetarian pilaf with raita* (350g) **32zł**

DANIA WEGAŃSKIE/ VEGAN DISHES:

DESI CHINESE TOFU CHILLI FRY – Smażone tofu z sosem chilli i czosnkiem/ *Tofu tossed in red chilli garlic sauce and vegetables* (350g) **35zł**

RAJMA CHOLE – Duszona czerwona fasola i cieciorka w pomidorowo-cebulowym sosie podawana z ryżem/ *Kidney beans and chickpeas in spices, served with veg pilaf* (350g) **35zł**

MASALA DOSA –Naleśnik z soczewicy i mąki ryżowej podawany z ziemniakami / *South Indian crepe stuffed with potato* (250g) **32zł**

PALAK TOFU – Tofu duszone w sosie ze szpinaku, podane z ryżowym pilaf/ *Spinach cream with tofu cubes served with vegetable pilaf* (350g) **35zł**

DANIA Z RYB I KREWETEK/ FISH AND PRAWNS DISHES:

GOA CATFISH CURRY – Sum afrykański w sosie kokosowym podany z ryżem/ *A tangy lightly spice curry with coconut milk* (250g) **45zł**

SOYA CHILLI CATFISH– sum afrykański smażony w woku z warzywami, podawany z ryżem z jajkiem/*Soya chilli CatFish with egg fried rice* (250g) **45zł**

GOA MANGO PRAWN CURRY– Krewetki w sosie kokosowym ze świeżym mango, podawane z ryżem basmati / *Prawn curry in a coconut and raw mango gravy served with rice* (250g) **48zł**

DEVIL PRAWNS – Krewetki na ostro smażone z warzywami, podane z ryżem / *Spicy tiger prawns with fried rice* (250g) **48zł**

**DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MENAGERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.
SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.**

IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE SPEAK TO THE MANAGER.

SERVICE IS NOT INCLUDED

ZESTAWY DLA JEDNEJ OSOBY SKOMPONOWANE Z NASZYCH WYŚMIENITYCH DAŃ:

An Excellent menu combination of our popular dishes for one person

HEROINE VEG THALI (350g)

42 zł

Wegetariańska taca przysmaków z południowych Indii

Czarna soczewica z fasolką czerwoną, kulka serowa w sosie orzechowym, warzywa w curry, ryż, sałatka, chutney pomidorowy i podplomyk/

Dal Maharani, indian cottage cheese, vegetarianian curry, rice, salad, chutney, Indian bread, papadum

HERO NON VEG THALI (350g)

50 zł



Poledwica wołowa w sosie kokosowym, kurczak 65, ser własnego wyrobu w sosie szpinakowym, ryż, podplomyk, sałatka, chutney pomidorowy/

A dry coconut sirlion beef, chicken 65, saag paneer, rice, Indian bread, salad, chutney, papadum

SEAFOOD THALI (350g)

55zł

Chrupiące krewetki, sum afrykański w curry, podplomyk, ryż basmati, chutney pomidorowy/

Crispy Tiger prawns, Goa cat-fish curry, Dal Maharani, chutney, Indian bread, basmati rice, papadum

„Bollywood Star”

ZESTAW SKOMPONOWANY DLA MINIMUM 4 OSÓB (1600g) / SET MENU FOR

MINIMUM 4 PERSON 65zł za osobę/ 65zł per person

Dania podane są na środek stołu , w taki sposób , że Goście mogą próbować różnych potraw.

MINCED LAMB SAMOSAS – Chrupiące pierożki nadziewane przyprawionym mięsem /
Crispy meat samosas

ONION BAJJIA - Smażona cebula obtoczona w cieście z cieciorke / *Crispy fried onion in chick pea batter*

CHICKEN 65 – Smażone kawałki kurczaka -popularny street food/ *Crispy pieces of chicken tossed with spices*

SOYA CHILLI BEEF – Polędwica wołowa smażona w woku / *Soya chilli beef*

GOA MANGO PRAWN CURRY– Krewetki w sosie kokosowym ze świeżym mango / *Prawn curry in a coconut and raw mango)*

CHICKEN TIKKA MAKHANI- Kawałki kurczaka w kremowym sosie, z orzechami nerkowca, cebulą i pomidorami / *A creamy butter chicken flavoured with Indian spices and delicate ingredients like onion, cashew and tomato*

CONGEE LAMB – Cienkie plastry jagnięciny w miodzie / *Sweet honey lamb*

INDIAN BREADS - Gorące indyjskie pieczywo/ *Indian breads*

RAITA – Dip jogurtowy z ogórkiem, cebulą, kolendrą / *Yoghurt dip with cucumber, onion, coriander*

BASMATI RICE - ryż basmati

SALAD - sałatka

DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MENAGERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.

SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.

**IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE SPEAK TO THE MANAGER.
SERVICE IS NOT INCLUDED.**

DESERY / DESSERTS:

ROSE FALOODA – Popularny indyjski deser z lodami <i>Original Indian rose ice-creams dessert (200g)</i>	15 zł
MANGO CREAM (150g)	12zł
EXOTIC SORBET (150g)	12zł
PINEAPPLE HALWA WITH EXOTIC ICE CREAM (200g) Ciepły deser ze świeżego ananasa podawany z lodami	15 zł
GAJJAR HALWA – Ciepły deser marchewkowy podany z lodami waniliowymi/ <i>Warm rich carrot dessert served with vanilla ice creams (200g)</i>	16zł

GORĄCE NAPOJE/ HOT BEVERAGES:

MASALA CHAI – Herbata gotowana na wolnym ogniu (150ml) z aromatycznymi przyprawami i mlekiem. Spiced tea cooked on a slow fire with aromatic spices. An identity of Bollywood	10 zł
KASHMIRI KAHWAH - Delikatna herbata Darjeeling gotowana z szafranem (250ml) kardamonem i miodem	12 zł
INFUSED TULSI TEA – Herbata z świętym ziołem Tulsi (250ml)	9 zł
GREEN TEA/BLACK TEA (250 ml)	9 zł
SOUTH INDIAN FILTER COFFEE (150ml)	10 zł
KAWA – Coffee (150ml)	8 zł
ESPRESSO (25 ml)	8 zł
PODWÓJNE ESPRESSO – Double espresso (50ml)	14 zł
LATTE MACCHIATO (250ml)	10 zł
CAFFE LATTE (300ml)	10 zł
CAPPUCCINO (250ml)	9 zł
COLD COFFE – Kawa mrożona (250ml)	10zł

**DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MENAGERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.
SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE SPEAK TO THE MANAGER.
SERVICE IS NOT INCLUDED.**

NAPOJE ZIMNE/ COLD DRINKS:

NIMBU PAANI – Orzeźwiający napój zrobiony na bazie cytryn i limonek (250ml) **10zł**

FRESH ICED LEMON GREEN TEA – Mrożona zielona herbata cytrynowa (250ml) **10zł**

FRESH RAWMANGO DRINK – Orzeźwiający napój ze świeżego mango (250ml) **12zł**

TUKMARIA – Napój z nasionami bazylii/ *A basil seed drink* (250ml) **9 zł**

GANGA JAMUNA – Świeżo wyciskany sok z pomarańczy i grejpfruta/
Mix fresh orange and grapefruit juice (200ml) **12zł**

IMMUNE BOOSTER - Świeżo wyciskany sok z marchewki pomarańczy i imbiru/
Fresh squeezed juice of carrot orange and ginger (200ml) **12 zł**

CUCUMBER & APPLE DETOX - Świeżo wyciskany sok z ogórka, jabłka, imbiru i limonki/
Fresh squeezed juice of cucumber, apple, ginger and lime (200ml) **12 zł**



NAMKEEN CHAAS – Solony napój jogurtowy z kuminem /
A yoghurt based salty drink with herbs (250ml) **8zł**

COCONUT SMOOTHIES – Smoothie kokosowe (250ml) **12 zł**

MANGO MILKSHAKE – Mleczny shake mango z lodami (200ml) **12zł**

MANGO LASSI - Jogurtowy napój z mango (200ml)

ROSE LASSI – Jogurtowy napój z syropem różanym (200ml) **12zł**

SOK JABŁKOWY – *Apple juice* (200ml)

6zł

COCACOLA, COCACOLA ZERO, SPRITE, FANTA, TONIC (200ml)

6 zł

WODA MINERALNA GAZOWANA LUB NIEGAZOWANA (330ml)

6zł | 1litr – 16zł

KOKTAJLE ALKOHOLOWE/ COCKTAILS:

KERELA BEACHES (200ml)
(rum, Malibu, Coconut smoothies)

20 zł

GO GOA GONE (200ml)
(wódka, Malibu, sok pomarańczowy)

16 zł

MANGO MOJITO (160ml)
(rum, mięta, limonka)

16 zł

SLUM DOG MILLIONAIRE (160ml)
(Jack Daniels, lemonade, ice tea)

16zł

TROPICAL FRUIT SANGRIA 1LITR
(red wine, cointreau)

35zł

YELLOW YELLOW DIRTY FELLOW (4 shots/160 ml)
(mango, tequila, gin)

20zł

DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MENAGERA O ALEGRIACH POKARMOWYCH.

SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.

IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS. PLEASE SPEAK TO THE MANAGER. SERVICE IS NOT INCLUDED.

PIWO/BEER

Żywiec	0,3l 8zł/0,5l 9zł
Żywiec bezalkoholowy	0,33 7zł
Indian beer-Kingfisher	0,33 10zł

WÓDKA/VODKA

Finlandia	0,5l 90zł/40ml 12zł
Baczewski	0,5l 90zł/40ml 12zł

WHISKY

Chivas Regal	0,5l 160zł/40ml 16zł
Jack Daniels	0,7l 195zł/40 ml 16zł
Johny Walker Black Label	0,7l 320zł/40ml 25zł
Paul John single malt	0,7 320zł/40ml 25zł

Bombay Sapphire	40ml/16zł
-----------------	-----------

GIN

KONIAK/COGNAC

Remy Martin VSOP	40ml/24zł
------------------	-----------

RUM

Bacardi	40ml/15zł
---------	-----------

TEQUILA

Sierra Silver	40ml/15zł
---------------	-----------

DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MENAGERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.
SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE SPEAK TO THE MANAGER.
SERVICE IS NOT INCLUDED.